SERIES 3: MARMELADE

MENNO OLIVIER BREWING

3.84 / 5

Dit bier heeft op Untappd een **3.84** gemiddeld uit **552** beoordelingen



MEER OVER DIT BIER

Menno Olivier Brewing, een brouwerij met een reputatie voor het creëren van uitzonderlijke bieren, presenteert zijn Series 3: Marmelade. Deze Imperial Stout is een waar meesterwerk van de kunst van het brouwen. Diep donker van kleur, met een volle en ronde body, dit bier belooft een ervaring die de zintuigen uitdaagt en prikkelt. Maar laat je niet misleiden door zijn krachtige uiterlijk - onder de oppervlakte vind je verrassend levendige tonen van citrusmarmelade die een verfrissende twist geven aan deze anders zo stevige stout.

Het smaakprofiel van Series 3: Marmelade is complex en intrigerend. De rijke tonen van chocolade en koffie zijn kenmerkend voor de Imperial Stout-stijl, en worden perfect gecomplementeerd door een lichte bitterheid. Maar het zijn de sinaasappel- en citrusnoten die dit bier echt onderscheiden. Ze voegen een subtiele zoetheid toe en zorgen voor een mooie balans met de bittere tonen. Het resultaat is een bier met een unieke smaak, dat ideaal wordt geserveerd op 10-12 °C in een tulp- of stoutglas om het aroma optimaal te ervaren.

Series 3: Marmelade is niet alleen een genot om te drinken, maar past ook uitstekend bij een verscheidenheid aan gerechten. Het is een perfecte begeleider van vleesgerechten en barbecues, maar past ook verrassend goed bij pittige en belegen kazen en zoete desserts. Een bier van Menno Olivier Brewing is altijd een goede keuze, en dit specifieke brouwsel is geen uitzondering. Het is nu verkrijgbaar bij 'Bierbink' om je culinaire ervaring naar een hoger niveau te tillen. Proost!

KLEUR	Zwart
ALCOHOL %	10,9%
INHOUD	0,33 L
LAND	Spanje
BIERSTIJL	Stout
SERVEER TEMP.	11 - 14 °C

SMAAKPROFIEL

Chocolade , Citrus , Koffie , Licht bitter , Sinaasappel

GLASKEUZE

Series 3: Marmelade

Teku

HEERLIJK BIJ

BBQ , Pittige en belegen kazen , Vleesgerechten , Zoete desserts